

{ restö }



Sans gluten
Gluten free



Sans noix
Nut free



Végétalien
Vegan



Végétarien
Vegetarian











Achat local
Locally produced

Repérez ces pictogrammes! / Look for these symbols!

ENTRÉES







APPETIZERS

	SOUPE SAISONNIÈRE / SEASONAL SOUP ^{BT}	8
	BRUSCHETTA TOMATE ET BASILIC baguette grillée tuile de parmesan dijonnaise ^{BT} TOMATO BASIL BRUSCHETTA toasted baguette parmesan crisp dijonnaise - SAUVIGNON BLANC, KIM CRAWFORD (NZL)	10
	TREMPETTE ARTICHAUTS ET OIGNON CARAMÉLISÉ ciboulette pita craquelins de riz chip de maïs ^{BT} GRILLED ARTICHOKE AND CARAMELIZED ONION DIP chive pita rice crackers corn chips - CHARDONNAY, DOLOMITE, CAVE SPRING (CAN)	13
	GALETTE DE CRABE DE L'ATLANTIQUE ET MORUE SALÉE salade de saumon fumé et fenouil aioli d'ail noir et thym ^{BT} NORTH ATLANTIC CRAB AND SALTED COD CAKE smoked salmon fennel salad black garlic and thyme aioli - VIOGNIER, CHÂTEAU CAZAL VIEL (FRA)	15
	SALADE HIVERNALE épinards roquette graines et fruits séchés pacanes épicées vinaigrette cidre et érable ^{BT}	11
	WINTER SALAD spinach arugula dried fruit and seeds spiced pecan maple cider vinaigrette - SAUVIGNON BLANC, FINCA LOS TREZONES (ESP)	
	SALADE DE BETTERAVES ET CAROTTES noix de cajou abricots fromage de chèvre émietté vinaigrette à l'orange	11
	BEET AND CARROT SALAD cashew apricot goat cheese crumb orange vinaigrette - CHARDONNAY, DOLOMITE, CAVE SPRING (CAN)	
	CARPACCIO DE BOEUF mayo au thym et à l'ail noir crostinis roquette tuile de parmesan ^{BT} CURED BEEF CARPACCIO black garlic and thyme mayo crostinis arugula parmesan crisp - PINOT NOIR, INNISKILLIN (CAN)	12
	ASSIETTE DE 3 FROMAGES DU QUÉBEC fruits amandes confiture crostinis 3 QUEBEC CHEESES fruits almonds conserve crostinis - Demandez a votre serveur / Ask your server	23

Bonifiez votre plat: tofu grillé +5 / poitrine de poulet +9 / saumon fumé à Chelsea +9
 Enhance your dish: grilled tofu +5 / chicken breast +9 / Chelsea smoked salmon +9

LE BISTRÖ

BISTRO

- MORUE DE L'ANTLANTIQUE DU NORD | bok choy | nouilles asiatique | miel de gingembre | bouillon citronnelle et coconut 27
 NORTH ATLANTIC COD | bok choy | asian noodle | honey ginger | lemon grass coconut broth
 - CHARDONNAY, DOLOMITE, CAVE SPRING (CAN)
-  PLAT VÉGÉTALIEN | portobello | oignon caramélisé | edamame | chou kale | eau de tomate | courge spaghetti | tomates cerise | ail rôti 21
 VEGAN DISH | portobello | caramelized onion | edamame | kale | tomato water | spaghetti squash | cherry tomatoes | roasted garlic
 - RIESLING, KUNG FU GIRL, CHARLES SMITH (É-U)
- BURGER NORDIK | oignon marinés | tomate | cheddar vieilli | bacon | dijonnaise | pain à la pomme de terre 20
 Boulette de boeuf de l'I-P-E nourri à l'herbe | Salade romaine
 NORDIK BURGER | pickled onions | tomato | old cheddar | bacon | dijonnaise | potato and scallion bun
 PEI grass fed beef patty | romain lettuce
 - CABERNET SAUVIGNON, GRAN RESERVA, CARMEN (CHI)
-  BOEUF BRAISÉ | pomme de terre à la marmite | oignon et champignon rôtis | haricots verts | demi-glaze à la truffe 28
 BRAISED BEEF | kettle chips | roasted mushroom and onion | green beans | truffled demi-glaze
 - TEMPRANILLO, PORTIA ROBLE (ESP)
-  BURGER VÉGÉTARIEN | roquette | tomate | oignon | guacamole | pain aux oignons et graine de pavot 18
 VEGETARIAN BURGER | arugula | tomato | onion | guacamole | onion and poppy seed bread
 - MORGON, CHATEAU DE PIZAY (FRA)
- SANDWICH AU POULET BUFFALO | gouda Glasgow Glen | carottes marinées | roquette | dijonnaise 19
 BUFFALO CHICKEN SANDWICH | Glasgow Glen gouda | pickled carrot | arugula | dijonnaise
 - VIOGNIER, CAZAL VIEL (FRA)
-  PÂTES GNOCCHI | pesto aux tomates | courge spaghetti | chou frisé | tomates cerise | gouda au chili 17
 GNOCCHI PASTA | tomato pesto | spaghetti squash | kale | cherry tomatoes | chili gouda
 - BARBERA / NEBBIOLO, BRICCO, ANTICA TORRE (ITA)
-  PÉTONCLES DE L'ATLANTIQUE SAISIES | pomme de terre douce rôtie | jarret de porc fumé | beurre brun agrumé 25
 PAN SEARED ATLANTIC SCALLOPS | roasted sweet potato | smoked ham hock | citrus brown butter
 - SYRAH / GRENACHE/ CINSULT, CAZAL VIEL ROSÉ (FRA)

Bonifiez votre plat: tofu grillé +5 / poitrine de poulet +9 / saumon fumé à Chelsea +9
 Enhance your dish: grilled tofu +5 / chicken breast +9 / Chelsea smoked salmon +9

TABLE D'HÔTE

À PARTIR DE 17H - FROM 5 PM

Nous vous offrons de continuer votre expérience Nordik en découvrant notre table d'hôte tous les soirs à partir de 17h. Ajoutez 2 services à votre repas du menu Bistro pour 12\$

We offer you to continue your Nordik experience discovering our table d'hôte every night from 5 pm. Add 2 courses to any Bistro item for 12\$

Votre plat / Your main

+12\$

Menu table d'hôte

Table d'hôte menu

Ajoutez / Add

25\$

Avec accord des vins

With wine pairings

1^{er} SERVICE / 1st COURSE

SOUPE / SOUP

Soupe saisonnière / Seasonal soup

- ACCORD SELON LA SOUPE/ PAIRING ACCORDING TO THE SOUP

OU / Or

SALADE HIVERNALE / WINTER SALAD

épinards | roquette | fruits séchés | pacanes épicées | vinaigrette cidre et érable

spinach | aragula | dried fruit | spiced pecan | maple cider vinaigrette

- SAUVIGNON BLANC, FINCA LOS TREZONES (ESP)

OU / Or

BRUSCHETTA TOMATE ET BASILIC / TOMATO BASIL BRUSCHETTA

baguette grillée | tuile de parmesan | dijonnaise

toasted baguette | parmesan crisp | dijonnaise

- SAUVIGNON BLANC, KIM CRAWFORD (NZL)

2^{ème} SERVICE / 2nd COURSE

CHOISISSEZ N'IMPORTE QUEL PLAT DANS LE MENU BISTRO

CHOOSE ONE MAIN COURSE IN THE BISTRO MENU

3^{ème} SERVICE / 3rd COURSE

GATEAU AU CHOCOLAT SANS GLUTEN / GLUTEN FREE CHOCOLATE TORT

- PINEAU DES CHARENTES, CHÂTEAU BEAULON 5 ANS (FRA)

OU / Or

CRÈME BRULÉE

- PINEAU DES CHARENTES, CHÂTEAU BEAULON 5 ANS (FRA)

Café, thé

Coffee, tea